



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## KASE SUCUĞU



1,5 Su bardağı pekmez  
2 Su bardağı soğuk su  
1 Çay bardağı buğday nişastası  
1 Çorba kaşığı pirinç unu  
1 Çorba kaşığı toz şeker  
1 Su bardağı ceviz

- # Tencereye, nişasta, pirinç unu ve toz şeker konur.
- # Ocağa koymadan önce bir çırpıcı ile malzemeler karıştırılır.
- # Hafif ateşli ocağın üzerine tencere yerleştirilir. Sürekli karıştırarak önce soğuk su, sonra pekmez sicim gibi akıtılarak katılır.
- # Ateşte bulunduğu sürece sürekli karıştırarak pişirilir. Kıvama geldiği, karıştırma için kullanılan çırpıcının, izinin kalmaya başlamasından anlaşılır.
- # Elde edilen karışım 4 adet kaseye pay edilir.
- # Üzerlerine bütün olarak cevizler konur.
- # Buzdolabında en az 2 saat dinlendirildikten sonra ikram edilir.

Not: Kase sucuğu, lezzet olarak tatlı sucuğu gibidir.